

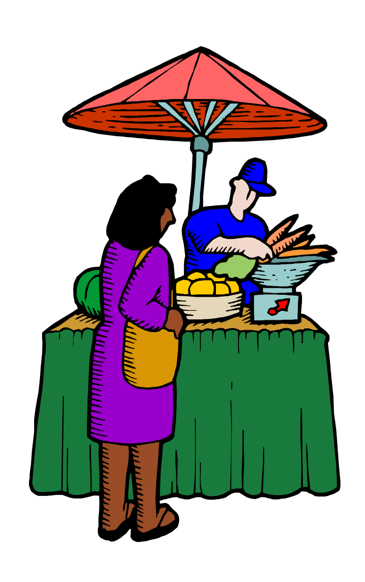
Préfecture de Vaucluse

Direction Départementale de la Protection des Populations
Service Hygiène et Sécurité Alimentaires
Service Concurrence et Protection du Consommateur



Quelques Règles et Recommandations

LE COMMERCE ALIMENTAIRE NON SEDENTAIRE

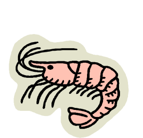


DDPP84: 01/02/2011 / réalisé en collaboration avec CCI, CMA et DDFIP

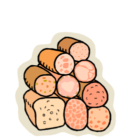
Vous créez ou gérez un commerce non sédentaire

Dans le domaine alimentaire

La mise en valeur de vos produits suppose :



Une Qualité Marchande et Hygiénique Satisfaisante



Une Information Claire et Loyale du Consommateur

Les Principales Bases Réglementaires

> Le Code Rural.
> Le R/CE 178/2002 (Traçabilité des denrées)
> Le R/CE 852/2004 (Hygiène des denrées alimentaires)
> Le R/CE 853/2004 (Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale).
> Le R/CE 1760/2000 (Affichage de la traçabilité de la viande bovine).
> Le R/CE 589/2008 (Commerce des œufs).
> Le R/CE 104/2000 (Organisation dans le secteur des produits de la pêche).
> AM du 20 juillet 1998 (Transport des denrées alimentaires)
>AM du 21 décembre 2009 (Règles applicables au commerce de détail).
>AM du 17 décembre 2002 (traçabilité de la viande bovine en restauration)
> Le Code de la Consommation .
> Le Code du Commerce.

Cette réglementation est accessible sur Internet à l'adresse :
http://www.galateepro.agriculture.gouv.fr

INDISPENSABLES : ***<u>Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)</u>***

Disponibles par commande au Journal Officiel, 26 rue Desaix 75727 PARIS CEDEX 15
Ou sur Internet à l'adresse suivante : **http://www.ladocumentationfrancaise.fr**

Chaque profession possède un guide dans lequel la commercialisation des denrées sur un marché de plein air est évoquée.



Le professionnel doit mettre en œuvre les moyens qui lui semblent nécessaires pour arriver aux résultats exigés par la réglementation.

Les conseils présentés dans ce document vous permettront de mieux aborder la réglementation. Toutefois, ce document n'a pas vocation à répondre à toutes les situations. Les services de contrôle pourront apporter des réponses à vos questions.

N'hésitez pas à les contacter.



Sommaire

Principales obligations du commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air

Le vendeur qui désire faire du commerce sur un marché de plein air doit avoir la **Qualité de Commerçant** et remplir les obligations générales auxquelles sont assujettis tous ceux qui font professionnellement acte de commerce, à savoir :

Dans les **15 jours** du commencement des opérations :

- Être immatriculé au registre du commerce ou des métiers.
- Être affilié aux régimes sociaux obligatoires.
- Avoir effectué une déclaration d'existence à la Direction Départementale des Finances Publiques. S'adresser au **S**ervice des **I**mpôts des **E**ntreprises (**SIE**) (*domiciliation ou lieu de rattachement*).
- Les commerçants étrangers doivent être titulaires d'un titre de séjour portant la mention « profession non salariée soumise à autorisation » ou dite « commerçant » délivrée uniquement par la Préfecture (*Direction des Relations avec les Usagers et les Collectivités Territoriales / site Préfecture en dernière page*).
- Pour les commerçants vendant des denrées animales ou d'origine animale, une déclaration d'activité est à souscrire **obligatoirement** auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (*Service Hygiène et Sécurité Alimentaires*). Ce document est disponible à la Direction ou accessible sur Internet à l'adresse :
  http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr , puis Alimentation / Sécurité Sanitaire des Aliments: Cerfa N° 13984*01
  Cette déclaration doit indiquer entre autre, l'adresse de la chambre froide et /ou de l'atelier éventuel de préparation (*produits « maison »*), ainsi que la liste des marchés fréquentés (*publics et/ou privés*).

L'Administration Fiscale met à la disposition des créateurs d'entreprise un correspondant (« ***correspondant entreprises nouvelles*** ») que vous pouvez contacter à la Direction Départementale des Finances Publiques de Vaucluse, Pôle Fiscal, Cité Administrative CS 90043 / 84098 Avignon cedex 9.

Le **S**ervice des **I**mpôts des **E**ntreprises (**SIE**) est votre interlocuteur unique pour le dépôt des déclarations professionnelles (*résultats, TVA, CFE,…*) et le paiement des principaux impôts professionnels (*sur les sociétés, TVA, taxe sur les salaires,…*). Le **SIE** compétent localement est sur Internet à l'adresse suivante: **http://www.impots.gouv.fr** ***rubrique contacts , vos services locaux*** .

Le décret du 31 mars 2010 a confié le soin de délivrer les cartes de commerçant non sédentaire au **C**entre de **F**ormalités des **E**ntreprises (***CFE***) de la **C**hambre de **C**ommerce et d'**I**ndustrie ou de la **C**hambre des **M**étiers et de l'**A**rtisanat en fonction de l'activité considérée: commerciale (***CCI***), artisanale ou commerciale et artisanale (***CMA***).
En plus des documents ci-dessus, d'autres pièces sont à fournir parmi lesquelles : fiche d'état civil, justificatif de domicile, 2 photos d'identité, extrait KBIS de moins de 3 mois, copie de la carte nationale d'identité ou du passeport en cours de validité,...

Par contre, le producteur agricole qui ne vend que les produits de **sa propre exploitation** n'est pas tenu de remplir ces obligations.

Mais, s'il revend des **produits achetés** à d'autres producteurs, il doit remplir les obligations générales des commerçants.

Obligations particulières du commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air.

Aménagement des voitures boutiques :

Le certificat d'agrément sanitaire n'est **plus obligatoire**.

Les véhicules boutiques sont contrôlés sur les marchés de plein air dans le même contexte que les commerces sédentaires (obligation de résultats).

Aménagement du véhicule :

- Séparation totale entre la cabine de conduite et la partie commerciale.
- Plancher, parois, plafond lisses et lavables.
- Pas de bois (*parois, plafond, plans de travail,…*).
- Tous les matériaux utilisés pour l'aménagement doivent être au contact alimentaire, lisses, lavables, imputrescibles et résistants aux chocs.
- La capacité de stockage en froid positif et/ou négatif doit être suffisante. Les glacières sont **fortement déconseillées.**
- Une vitrine d'exposition réfrigérée ou non (*selon les denrées exposées*) doit être mise en place.
- Un thermomètre de contrôle des températures doit être mis en place dans toutes les enceintes froides.
- Un point d'eau à commande hygiénique, avec eau chaude (*si possible*), système d'essuie-mains à usage unique et distributeur de savon doit être à disposition. Les eaux usées doivent être récupérées.
- Une poubelle avec couvercle à manipulation hygiénique doit être mise en place.
- Le matériel nécessaire à l'activité (*four, friteuse, plaque à snacker, hachoir, …*) doit être positionné de façon à éviter les risques de contamination des denrées.

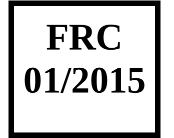
Aménagement des étals :

La hauteur minimale des étals doit permettre une bonne protection des denrées par rapport au passage du public et des animaux (*de 0,70 à 1 m par exemple*).

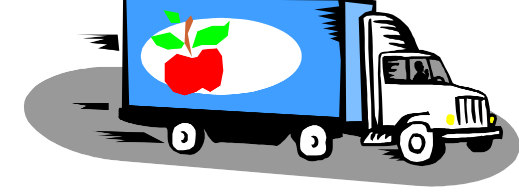
Pour les produits végétaux ayant déjà fait l'objet d'une transformation (*olives par exemple*) et pour les produits d'origine animale, une vitrine de **protection efficace** (*réfrigérée ou non selon les produits exposés*) doit permettre le maintien des denrées à l'abri de toute pollution.
Ces dispositions de protection s'appliquent aux rôtissoires et donner-grill (*kebab*).
Un point d'eau avec système de commande hygiénique, essuie-mains à usage unique et distributeur de savon doit être à disposition.

Transport des denrées animales ou des denrées en contenant:

Tout véhicule isotherme ou à température dirigée servant au transport de denrées animales ou d'origine animale doit posséder une attestation de conformité technique en cours de validité délivrée par le CEMAFROID.
Identification portée sur la caisse, par exemple :

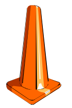


Certificat périmé en janvier 2015, pour un engin **F**rigorifique **R**enforcé de classe **C**



Installation sur la voie publique :

L’installation sur la voie publique nécessite une autorisation à solliciter auprès de la collectivité publique responsable du domaine : préfet pour la voirie nationale, président du Conseil Général pour la voirie départementale, maire pour les autres voies publiques.



ATTENTION : La possession d’une autorisation ne dispense pas le commerçant d’observer les mesures de sécurité **INDISPENSABLES** permettant d’éviter les accidents.



Principales dispositions réglementaires et Recommandations



Dispositions Générales

Vous devez vérifier **la qualité** des denrées que vous commercialisez. Le respect des températures de transport, d’entreposage et de mise en vente, la non rupture de la chaîne du froid, la protection contre les pollutions, sont gages de la bonne conservation des produits.

Un thermomètre de contrôle est placé dans toutes les enceintes réfrigérées positives et négatives, ainsi que dans les plats présentant des produits chauds (*pour justifier d’un suivi régulier, les températures doivent être relevées sur un support papier*).

Tout matériel en **BOIS** est **INTERDIT** (*exception faite du plot de découpe des pièces osseuses*).

Le matériel, les ustensiles et les récipients sont en matériaux lisses, lavables et imputrescibles. Ils sont nettoyés et désinfectés après chaque journée ou demi-journée de travail.

Le véhicule doit être entièrement vidé chaque jour pour permettre un entretien complet.

Les enveloppes, conditionnements, ustensiles et emballages doivent être en matériaux agréés pour le contact alimentaire.

Les colis ou contenants ne sont jamais déposés à même le sol ou le plancher du véhicule.

Les déchets et détritus sont placés dans un récipient étanche et fermé.

L’épandage de la sciure sur le plancher du véhicule est **INTERDIT**.





Les vendeurs s'assureront que la clientèle ne manipule pas les denrées alimentaires.

Le personnel doit observer une parfaite hygiène vestimentaire et corporelle.

Le lavage fréquent des mains est **une nécessité absolue**.

Pour assurer la traçabilité, les étiquettes de **toutes les denrées** déconditionnées que vous commercialisez seront conservées jusqu'à la fin de la vente de celles-ci (*une conservation de **72 heures après la commercialisation totale du produit** est conseillée*).

Vous devez être capable de préciser la date de fabrication d'un produit « maison », ainsi que l'origine des matières premières le composant.

Vous devez mettre en place une procédure de nettoyage (*véhicule, étal, vitrine, armoire réfrigérée, friteuse,*.) qui précisera le produit utilisé, sa dose, son temps d'action (*la fréquence étant au minimum journalière*).

> ***REMARQUE :***
> Le propriétaire de la voiture boutique ou de l'étal doit disposer d'une chambre froide de stockage et / ou de locaux de travail adaptés à son activité (*cas des produits fabriqués « maison »*).

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de vente du produit (préemballé ou non).

<u>La vente des denrées alimentaires préemballées :</u>

L'étiquetage doit faire figurer diverses informations rédigées au moins en français, qui renseignent objectivement le consommateur. Il doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (*composition du produit, origine*, …).
Les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette du produit sont :

-La dénomination de vente qui définit le produit (*ex: confiture de framboise*)
-L'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (*ex: chorizo espagnol, fabriqué en France*). On peut indiquer seulement le pays ou le département (*ex: fabriqué en Vaucluse*), voire la commune. L'indication d'origine est **OBLIGATOIRE** pour les huiles d'olives vierges et extra vierges.
-La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissant (*y compris additifs et arômes*).
-La quantité de certains ingrédients par exemple, mis en valeur sur l'étiquetage (*ex: pizza **au jambon***).
-La quantité nette du produit (*en volume ou en masse*). Si le produit est présenté dans un liquide (*ex: fromages à l'huile d'olive*), indiquer le poids net égoutté .
-La date limite de consommation pour les denrées périssables (DLC) « à consommer jusqu'au… » ou pour les produits de conservation, la date limite d'utilisation optimale (DLUO) « à consommer de préférence avant le …).
-L'indication du fabricant (*nom et adresse*) . Centre d'emballage si le produit est conditionné par un prestataire (*ex: EMB A8400768*).
-Le numéro de lot de fabrication (*sous forme libre ex: lot 354/02*).
-Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (*ex: à conserver dans un endroit sec*).
-L' identification sanitaire des établissements qui préparent, traitent, transforment, manipulent des denrées animales ou d'origine animale .

Il est toléré néanmoins, la préparation de quelques préemballages sans étiquetage pour assurer le service immédiat de la clientèle.(*évaluation au cas par cas*).

La vente des denrées alimentaires non préemballées:

Denrées présentées sans emballage à la vente et emballées à la demande du client au moment de l'achat.
Une affichette doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant:

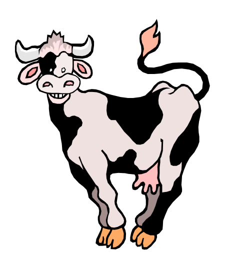
- -La dénomination de vente.
- -L'état physique du produit (*ex: décongelé*).
- -Le prix de vente (*à la pièce, au poids*).
- -Les mentions obligatoires particulières (*voir fruits et légumes par exemple page 13*).

Toutes les denrées achetées par un commerçant pour son activité doivent faire l'objet d'une facture établie conformément aux dispositions du code du commerce.

Les instruments de pesée doivent porter la preuve de leur conformité par une étiquette attestant la date limite de validité.

Certaines mentions ou expressions sont réglementées, par exemple: « biologique », « pur », « campagne », « fermier », « paysan », « artisanal », « maison », « fait maison », « à l'ancienne », « naturel », « du terroir »…. Avant de les utiliser, prenez contact avec le **S**ervice **C**oncurrence et **P**rotection du **C**onsommateur (**SCPC**) de la DDPP.

Dispositions particulières relatives aux produits commercialisés



Viandes de boucherie:

Les viandes de toutes les espèces doivent porter l'estampille sanitaire de l'établissement d'origine.

La chaîne du froid ne doit jamais être interrompue. Les viandes sont conservées dans une enceinte réfrigérée et maintenues à température réglementaire, sauf pour le temps nécessaire aux opérations de débit et de préparation.

Les viandes hachées sont préparées à **la demande** et **la vue** des clients.

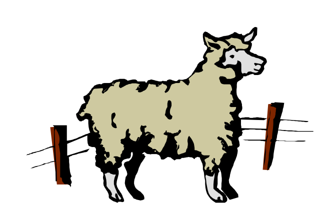
Le matériel utilisé pour ces préparations est nettoyé et désinfecté après chaque demi-journée de travail. Si le canon de la machine à hacher n'est pas réfrigéré, il sera placé **après chaque hachage** dans la banque ou l'armoire réfrigérée du véhicule .

Pour manipuler des carcasses de bovins de plus de **30 mois** avec de l'os vertébral, vous devez être en possession **d'une autorisation** (*contacter le **Service Hygiène et Sécurité Alimentaires** de la DDPP*).

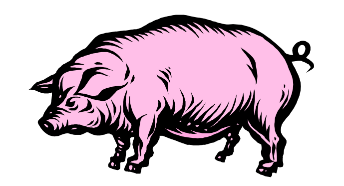
Les pièces issues de carcasses d'ovins contenant de la **moelle épinière** doivent être **démédulées** (*collier, côtes filet*).

L'origine de la viande bovine doit être affichée à la vue du consommateur (*pays d'origine, N° de lot, N° atelier de découpe*).

L'appellation « **veau** », n'est possible que pour les bovins âgés de **8 mois au plus**.



Produits de charcuterie :



Les produits de charcuterie préemballés destinés à être livrés en l'état au consommateur doivent être entreposés dans les conditions de température prévues par leur étiquetage.

Les denrées périssables qui comportent une date limite de consommation sous la forme « à consommer jusqu'au : », ne doivent plus être mises en vente dès lors que cette date est dépassée.

Les produits revendus doivent porter, entre autre sur leur étiquetage, l'identification sanitaire de l'établissement de fabrication (*CE ou dérogataire*).

Pour assurer la traçabilité des produits que vous commercialisez au détail, vous devez conserver l'étiquetage de ceux-ci jusqu'à la vente totale du produit (*une conservation de* ***72 heures après la commercialisation totale du produit*** *est conseillée*).

Si vous commercialisez des produits fabriqués « maison », vous devez être capable de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans sa composition.

Vous devez également pouvoir prouver la bonne qualité bactériologique des produits que vous fabriquez.
Des autocontrôles micro biologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*).

La température de conservation des produits de charcuterie non conditionnés doit être conformes aux obligations réglementaires (*entre* ***0°C*** *et* ***+4****°C*).

La suspension des denrées est interdite lorsqu'elle ne permet pas leur maintien à l'abri des souillures et à température réglementaire ou définie par le fabricant.

Si vous commercialisez des denrées conditionnées fabriquées « maison », vous devez apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées page 8 (*vente de denrées alimentaires préemballées*).

Plats cuisinés :



Les plats cuisinés doivent être préparés dans un atelier conforme à la réglementation en vigueur ou élaborés sur place.(*prendre contact avec le* ***Service Hygiène et Sécurité Alimentaires de la DDPP***).
Sauf dans les cas prévus par le GBPH:

- La température d'exposition des plats cuisinés chauds doit être au moins de **+63°C.**
- La température d'exposition des plats cuisinés réfrigérés doit être comprise entre **0°C** et **+4°C**.

Les plats cuisinés chauds doivent être vendus **le jour** de leur fabrication.
Les plats cuisinés froids (*correctement refroidis*) doivent être vendus dans les **3 jours** après leur fabrication.

Les produits revendus (*dont vous n'êtes pas le fabricant*) doivent porter, entre autre sur leur étiquetage, l'identification sanitaire (*CE*) de l'établissement de fabrication ou provenir d'un établissement dérogataire.

Pour assurer la traçabilité des produits que vous commercialisez au détail, vous devez conserver l'étiquetage de ceux-ci jusqu'à la vente totale du produit (*une conservation de* ***72 heures après la commercialisation totale du produit*** *est conseillée*).

Si vous commercialisez des produits fabriqués « maison », vous devez être capable de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans leur composition.

Vous devez également pouvoir prouver la bonne qualité bactériologique des produits que vous fabriquez. Des autocontrôles micro biologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*).

Si vous commercialisez des plats cuisinés conditionnés fabriqués « maison », vous devez apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées page 8 (*vente de denrées alimentaires préemballées*).

Vous devez assurer la gestion des restes des plats cuisinés chauds en fin de marché (*tenue d'un carnet de casse par exemple*).

Volailles Lapins :

Les volailles et les lapins vendus sur les marchés doivent être **transportés** et **présentés** à la vente sous vitrine à une température de **+4°C** maximum.

L'estampille sanitaire attribuée par l'abattoir d'origine (***obligatoirement CE***) ou le numéro d'enregistrement d'une tuerie (***en linéaire***) doit être porté sur chaque carcasse.

La découpe de volailles et de lapins doit provenir d'un atelier agréé, d'un producteur déclaré (*identification obligatoire sur chaque pièce de découpe*) ou être réalisée sur place.



Le producteur fermier peut vendre des carcasses ou des pièces de découpe de volailles et de lapins de sa production sur le marché le plus proche (*au plus à* ***80 km*** *de l'exploitation*).

La dénomination de vente, le mode de présentation et la classe doivent être portés sur un étiquetage disposé à proximité de la carcasse (*sauf producteurs*).

Seules les volailles bénéficiant d'un label peuvent revendiquer l'appellation « fermier ».

Œufs :



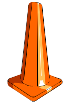
Les œufs peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par:

- Un producteur fermier.

La vente est possible sur le marché le plus proche de l'exploitation (***80 km*** *au plus*) .

Les œufs portent tous un numéro attribué par le **S**ervice de **S**anté et **P**rotection **A**nimales de la DDPP (**SSPA**)sous la forme **Z.FR.84.XXX** (*Z représentant le mode d'élevage :* ***0****/bio,* ***1****/plein air,* ***2****/libre parcours,* ***3****/cage*), XXX représentant le numéro d'enregistrement attribué par le SPA.

Une affichette disposée à la vue des clients doit indiquer le nom et les coordonnées du producteur fermier, son numéro d'identification (*identique à celui figurant sur les œufs*), la date de ponte, la date de consommation recommandée (*dans les 28 jours après la ponte*) et le mode d'élevage.



ATTENTION: la mention « ***fermier*** » ou « ***de ferme*** », est soumise à déclaration spéciale (*contacter le SPA*).

Tout producteur possédant plus de **250 poules** pondeuses adultes doit **obligatoirement** faire procéder au dépistage de salmonelle. (*contacter le SPA pour les modalités*).

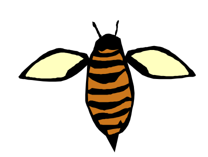
- Un revendeur.

Les œufs doivent être présentés séparément en fonction des catégories de qualité et de poids.

Une affichette disposée à la vue des clients doit porter le numéro du centre de conditionnement, le mode d'élevage, la catégorie de qualité, de poids et la date de consommation recommandée.

Toute allégation non justifiée de type « **fermier** » ou « **de la ferme** » sera considérée comme une tromperie.

Dans tous les cas de vente, pas de conditionnement d'œufs en boite à l'avance, pas d'utilisation de boite portant des indications différentes de celles relatives aux œufs vendus, pas d'œufs en vrac vendus sous la mention « extra » ou « extra frais ».



Miel :

Tout apiculteur possédant plus de **30 ruches** doit être **agréé** par le SPA de la DDPP.

Tout apiculteur doit faire une déclaration d'activité au **S**ervice **S**anté et **P**rotection **A**nimale (**S*SPA***) de la **D**irection **D**épartementale de la **P**rotection des **P**opulations (***DDPP***).

L'étiquette apposée sur le pot de miel doit comporter :

> **La dénomination de vente** « MIEL ». Elle peut être complétée par l'origine florale si le miel provient entièrement de l'origine indiquée (*ex : miel de lavande* , *miel d'acacia*) et / ou par l'origine régionale, territoriale ou topographique (*ex : miel de garrigue*).

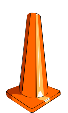
> **Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant** ou du conditionneur ou du vendeur établi dans la communauté européenne.

> **la date de durabilité** : elle est indiquée sous la forme « à consommer de préférence avant » (*mois et année*).

> **L' indication du lot de fabrication** : la date de durabilité lorsqu'elle est exprimée en clair (*jour, mois et année*) peut remplacer le numéro de lot.

> **Le poids net** .

> **L' indication du pays d'origine** ou des pays d'origine où le miel a été récolté (*ex : « origine France », « récolté en France », « mélange de miels originaire de la CE », « mélange de miels originaires et non originaires de la CE »*).

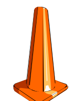


Cas particuliers : « miel toutes fleurs », « miel mille fleurs », « miel liquide » : ces expressions ne sont pas admises en tant que dénominations de vente. Elles peuvent être utilisées seulement à titre de mentions informatives.
« miel naturel », « pur miel », « miel de pays », « miel de terroir » : ces expressions ne sont pas autorisées.



Pâtisseries fraîches:

Les pâtisseries, notamment celles à base de crème (*pâtissière, chantilly, au beurre,…*) sont des produits susceptibles de s'altérer rapidement, donc de constituer **un danger** pour le consommateur. Aussi, ces denrées doivent-elles être transportées et présentées à la vente sous le régime du froid (*entre **0°C** et **+4°C***) et sous protection contre les pollutions.



Le maintien à cette température ralentit mais n'empêche pas le développement microbien.

Il faut donc limiter la durée de conservation des pâtisseries fraîches (*référence au GBPH*).

Leur élaboration doit être effectuée avec la plus grande hygiène (*structure de fabrication, matériel, personnel,...*).

Vous devez également pouvoir prouver la bonne qualité bactériologique des produits que vous fabriquez.
Des autocontrôles micro biologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*).

Vous devez être capable de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans la composition des pâtisseries que vous fabriquez et l'étiquetage d'origine (*par exemple*) de celles que vous commercialisez.

Fruits et Légumes:

Ils sont soumis :

> **Soit à la norme dite « générale »** : ils ne peuvent être commercialisés que s'ils sont de qualité saine loyale et marchande et si le pays d'origine est indiqué.

> **Soit à des normes spécifiques** : 10 produits font l'objet d'une norme de qualité spécifique : pommes, poires, agrumes, kiwis, salades, pêches - nectarines, fraises, poivrons, raisins et tomates.

Ils ne peuvent être commercialisés que s'ils correspondent aux spécifications de leur norme de qualité respective et si toutes les mentions d'étiquetage prescrites sont indiquées :

> dénomination de vente
> pays d'origine du produit.
> catégorie de classement
> et variété si la norme le prévoit.

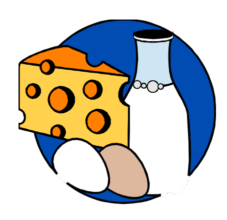
(*contacter le SCPC pour plus d'informations*).



Produits laitiers:

Les produits laitiers peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par :

- Un producteur fermier.



Le producteur fermier peut commercialiser les produits de sa propre production sur les marchés de plein air.

L'apposition d'une étiquette sur les fromages n'est pas obligatoire, une affichette reportant ses coordonnées, disposée à la vue des clients est suffisante. Ses coordonnées seront portées sur le papier (*ou le sac*) de conditionnement des fromages qu'il remet aux consommateurs.

S'il commercialise des produits transformés (*brousse, cachât, fromages dans l'huile,…*) conditionnés fabriqués « maison », il doit apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées page 8 (*vente de denrées alimentaires préemballées*).

Les températures de transport et d'exposition doivent être conformes aux prescriptions réglementaires et à celles définies dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (entre **+4**°C et **+11**°C selon le produit).

Les produits nus et stables (*fromages secs par exemple*) sont exposés sous protection. Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

- Un revendeur.

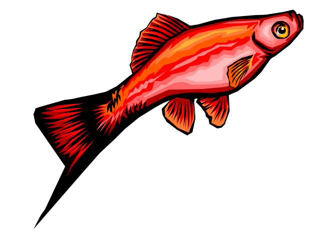
Les produits nus et stables sont exposés sous protection. Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

L'étiquetage initialement apposé sur les fromages doit être conservé lors de la vente au détail . Dans le cas de fromages vendus à la coupe, le détaillant doit indiquer, outre le prix au kilo, la dénomination exacte du fromage, le type de lait (*cru ou pasteurisé*), la teneur en matière grasse et la région de fabrication (*sauf pour les AOC*).

La température de transport et d'exposition doit être conforme à celle définie par la réglementation ou par le fabricant (*mentionnée sur l'étiquette*).

La traçabilité des produits commercialisés (*fromages, crème,…)* doit être assurée (*conserver toutes les étiquettes par exemple*) (*une conservation de* ***72 heures après la commercialisation totale du produit*** *est conseillée*)

Produits de la pêche :



Le transport des poissons frais, des crustacés et des mollusques autres que vivants doit s'effectuer sous glace entre **0°C** et **+2°C** (*glace fondante*).

La mise en vente de ces mêmes produits doit se faire dans les mêmes conditions de température (*avec une tolérance de +2°C pour la vente / ref GBPH*) et sous protection contre les pollutions.

Les filets de poisson et les darnes ne doivent pas être posés directement sur la glace.

Les huîtres et autres coquillages vivants sont transportés et exposés entre **+5°C** et **+15°C** (*conseillé*).

Chaque colis de coquillage doit être accompagné de son étiquette de salubrité comportant la date de conditionnement. Cette étiquette doit être **conservée** pour la traçabilité pendant **2 mois**.

Vous ne pouvez **pas exposer** à la vente des produits **en décongélation**.

Si vous exposez des produits décongelés (*crevettes, lamelles d'encornets, par exemple*), vous devez en informer le consommateur par une indication sur l'étiquette de vente.

L' étiquette de vente doit mentionner le nom exact du produit, la zone de pêche (*ou nom du pays d'élevage*) et le mode de pêche, le prix à l'unité ou au kg.

Si vous revendez des produits « traiteur » (*tielles, salades de la mer,…*), vous devez vous conformer aux indications du fabricant (*température d'exposition, dlc,…*), conserver la traçabilité et assurée leur protection contre les pollutions.

Si vous commercialisez des plats cuisinés conditionnés fabriqués « maison » (*soupe de poisson, coquilles de poisson,…*), vous devez apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées page 8 (*vente de denrées alimentaires préemballées*)(*voir plats cuisinés page 10*).

Conserves et Semi-conserves:



Suivre les indications mentionnées sur l'étiquette du conditionnement.

Respecter la température d'exposition pour les semi-conserves et la date limite de consommation prévue par le fabricant.



Les conserves et semi-conserves (*d'origine animale*) commercialisées doivent provenir d'un atelier agréé CE ou dérogataire.

Vous pouvez commercialiser vos propres conserves (*confitures,…)* si vos conditions d'installation, d'équipement et de production sont conformes aux obligations réglementaires en vigueur (*contacter le Service Hygiène et Sécurité Alimentaires de la DDPP pour l'aménagement du local et le Service Concurrence et Protection du Consommateur pour l'étiquetage).*

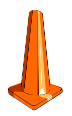
Restauration rapide mobile:

Le véhicule ou l'étal doit correspondre aux conditions générales d'aménagement .

Pour assurer la traçabilité des produits que vous manipulez, vous devez conserver **toutes les étiquettes** des denrées que vous déconditionnez (*par exemple*) et noter la date d' ouverture des produits.(*une conservation de* ***72 heures après la commercialisation totale du produit*** *est conseillée*).

Vous devez assurer la récupération des huiles de friture usagées par une entreprise homologuée de la filière de traitement des sous-produits de catégorie 3 (*si nécessaire*), qui vous délivrera une attestation de récupération.

Vous devez afficher à la vue du consommateur l'origine de la viande bovine (*steak haché ou autre*) et si nécessaire, les espèces animales entrant dans la composition du kebab (*veau, dinde, poulet*).



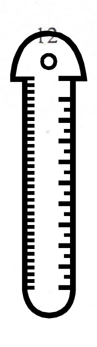
ATTENTION : l'épaule n'est pas du jambon, l'emmental n'est pas du gruyère, le nectar n'est pas du jus de fruits,...

PRINCIPALES TEMPERATURES DE CONSERVATION DE DENREES REFRIGEREES

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES			
NATURE des DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective	Dépassement toléré (cf GBPH sectoriels validés et publiés au JORF)
Viandes hachées	+2*C	+ 2 C	
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvage)	+3C	+ 3 C	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes	+4C	+ 4 C	
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes),de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites, et de petit gibier sauvage	+4C	+ 4 C	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7C	● + 7 C pour les carcasses entières et pièces de gros ● + 4 C pour les morceaux de découpe	+3C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche *	Glace fondante 0, + 2C	Glace fondante 0, + 2C	+2C lors de la présentation à la vente
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 C	+ 4 C	
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 C	+4 C	
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+2C pendant 6 h
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 C ou Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 C ou Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 3 C	+ 3 C	

** sont concernés les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés*







Quelques liens utiles

http://www.legifrance.gouv.fr (*puis; rechercher un JO*).

http://www.vaucluse.pref.gouv.fr (*pour les coordonnées des services de l'État et informations en ligne*).

http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr (*pour des informations concurrence et protection du consommateur*).

http://www.galateepro.agriculture.gouv.fr (*vous inscrire, pour la réglementation en cours*).

http://www.agriculture.gouv.fr (*pour des informations sur l'Alimentation*).

http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr (*puis Alimentation / Sécurité sanitaire des aliments) (pour télécharger une déclaration d'activité, une demande de dérogation,…)*



Direction Départementale de la Protection des Populations de Vaucluse
Service Hygiène et Sécurité Alimentaires
Service Concurrence et Protection du Consommateur

<u>Tout courrier doit être adressé à :</u>

Direction Départementale de la Protection des Populations
Services de l'État en Vaucluse / 84905 Avignon cedex 9

<u>Siège de la Direction :</u>

Cité Administrative / Bâtiment 1 / Portes A et B
Rue du 7ième Génie
84000 Avignon
Mail : ddpp@vaucluse.gouv.fr
Tél : 04.88.17.88.34 (**SHSA**) / 04.88.17.88.53 (**SCPC**) / 04.88.17.88.23 (**SSPA**)